

Zebraburger cotto e mangiato: succede al padiglione dello Zimbabwe

zebraburger-apertura-2-46b4d418

E lo Zebraburger è servito. Con pane bianco farcito di formaggio cheddar, cetriolini, salsa barbecue e salsa baobab. Il tutto, naturalmente, accompagnato da patate al forno cotte con farina di baobab e innaffiato da una bibita gassata che unisce il sapore dell'uva rossa al frutto di baobab e ai fiori di sambuco.

Siamo ancora una volta nel padiglione dello Zimbabwe, all'interno del cluster dei Cereali e dei Tuberi, e dopo il Crocoburger, a base di carne di coccodrillo, ecco quello (a dirlo il nome stesso) a base di carne di zebra.

Sicuramente gli animalisti avranno molti appunti da fare. Ma a prescindere da questa posizione, ci giungono comunque rassicurazioni sulla "sicurezza" del prodotto.

Le carni, infatti, provengono da allevamenti controllati nel Paese africano, lavorate da un'azienda milanese leader nel settore.

[zebraburger panini](#)

Sino ad oggi ne è stata importata una tonnellata, l'obiettivo è servire ai visitatori dell'Esposizione Universale ben 10 mila panini.

Il sapore, confermato da chi lo ha già assaggiato, è a metà tra quello della carne di cinghiale (inevitabile che la zebra mantenga un retrogusto selvatico) e quella di cavallo (parliamo comunque di un equino, molto simile all'asino).

E a proposito del valore nutrizionale, Georges El Badaoui, Console dello Zimbabwe a Milano dice: "La zebra ha un alto valore proteico e una minima parte grassa; è quindi un alimento sano e naturale, gustoso e particolarmente indicato per chi fa attività sportiva. La carne di zebra può essere cucinata in diversi modi: semplicemente alla piastra oppure nella preparazione di saporiti stufati, brasati e

spezzatini. In tutto il mondo è un alimento molto conosciuto. L'obiettivo? Che anche in Italia si cominci ad apprezzarlo".